Limpezirea cu BENTONITA (pastile TANNISOL - nea Mircea Gaiusca)

- După oprirea fermentației urmează Protocul prematur (se trage de pe drojdie) + tratarea cu metabisulfit
- Limpezesc cu bentonită - 100grame bentonită/100 litri vin
- Prepararea bentonitei:
  - 100 grame bentonită la 700ml vin usor încălzit se amestecă bine cu telul și se lasă la hidratare de seara până dimineața

var. I
- 75 gr. bentonită
- 600ml vin
- 675

} 225 ml se pune la o damigeană de 25 de litri, 450 ml se pune la o damigeană de 50 de litri

var II
2×75gr = 150gr bentonită
2×600ml = 1200ml vin
1350 : 450 = 3
} am cîte 450ml pt. 3 damigene

var III
3×75gr = 225 gr. bentonită
3×600ml = 1800 ml vin
2025 : 450 = 4,5
am cîte 450ml pt. 4,5 damigene

- După ce am pus bentonita las cam 2-3 săptămîni (verific cum s-a limpezit vinul) și apoi trag din nou vinul de pe drojdie.

var IV
4×75 = 300 gr. bentonită
4×600ml = 2400 ml. vin
2700 : 450 = 6
am cîte 450ml pt. 6 damigene

- După oprirea fermentației — probe de zaț (se face de je dezzeter de dezgodi)
- Limpezesc cu bentonită - 100 gr/100 litri vin
  (100 gr bentonită la 700 ml vin, ușor încălzit se amestecă cu telul și lasat la hidratat de seara până dimineața)

4 75 gr bentonită
600 ml vin
} 225 ml/25 litri
450 ml/50 litri

Dupa terminarea cu metabisulfitul, 2 vin tras de pe 2 depuneri

1 litru = 1000 ml
1 kg = 1000 grame

METABISULFIT

- teoretic se pune 100 ml de metabisulfit la 100 kg must
- metabisulfitul se pune după ce mustul e stat din fiert, și apoi se barbotează bine, fără a fi tras de pe drojdie
- în general, la o damigeană de
  - 50 litri, umplută cu 45 litri cu pescine 35-40 ml.
  - 25 litri, umplută cu 21 litri pancine 16-19 litri metab.
  - 10 litri, — " — 8 — " — " — 7 ml metabisulfit

- am 2 seringi de plastic
  - de 20 ml
  - de 5 ml.

- după tratarea cu metabisulfit, nu se umblă la vin timp de 2 săptămâni.

Az 3 Noiembrie 2015 am pus metabisulfit în vinul ros din damigenele din:
- beci (4 x 50 litri)
- bucătărie de vară (4 x 50 litri) + 1 x 50 (butoi de 50 l)

Au rămas fără metabisulfit damigenele cu vin ros din
- beci 1 x 25
- Bucătărie de vară (2 x 25 l)

17.11.2015

Atenție: Timp de 2 săptămâni nu umblu la damigenele la care am pus metabisulfit ci numai la cele care au rămas fără metabisulfit

După 17.11.2015 pot trage de pe drojdie vinul în care am pus metabisulfit și apoi pun bentonită

Date persoane

- ing. Moisei - (acasă) - Sos. Ștefan cel Mare nr. 26 (poarta albastră)
  - 0740.688.239
- ing. Băetu - (Stațiune) - 0742.368.721
- ing. Corneliu Nițu - (Stațiune) - 0735.839.635.
- birou comercial (Stațiune) - 276.073

■ Stațiunea de Cercetare-Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Iași, cu sediul în Iași, Aleea Sadoveanu, nr. 48, comercializează începând cu data de 07.09.2015, produse viti-vinicole, astfel: struguri pentru vinuri albe, diverse soiuri - preț 1,50 lei/kg, inclusiv TVA; must din struguri albi și roșii, preț 3,50 lei/litru, inclusiv TVA. Informații la otonel 4,50 lei compartimentul comercial, ing. Corneliu Nițu, telefon: 0735/839635 sau 0232/276073. (13319) Miercuri 2.09 + joi-3.09.

Creșterea gradelor vinului (adăugare zahăr la must)
(d-l ing Moisei)

- m-am dus cu o mostră de must, a pus pe o hârtie a (refractometrului) și mi-a spus că are 138 grame zahăr la litrul de must. În atare situație ar rezulta un vin de 8°
  (138 : 17 = 8,11)
- pentru a ridica gradele vinului viitor la 11°, trebuie să mai adaug 60 grame zahăr pe litru de must
  138 gr. + 60 gr. = 198 gr : 17 = 11°
  ⇒ la o damigeană de 45 litri de must a trebui să adaug
  45 litri × 60 gr. zahăr = 2,7 kg zahăr
  (1 kg = 1000 grame)

Zahărul se adăugă după fermentarea tumultoasă a mustului. Dacă nu are loc fermentarea tumultoasă, adaug zahărul la 3-4 zile de la punerea mustului în damigene.

Dezlocuirea vinului de pe drojdie - m-a învățat a lunii au-gust se face de fiecare vită (îndepărtarea mai multor tranșe pentru a putea pătrunde aerul și a ieși spuzeala)

- la o damigeană de 25 litri umplută cu 21 litri cu must pun 21 × 0,060 = 1,26 ≈ 1,30 kg. zahăr

in loc de "peste TANISOL" trebuia "pastile TANISOL"

Pagina 1 — Limpezirea cu BENTONITĂ (peste TANISOL — nea Mircea Galușcă) (+ tratarea cu metabisulfit) — După o primă fermentație, urmează Pritocul prematur (se trage de pe drojdie) Dupa fermentatia e o acolada care scrie "se trateaza cu metabisulfit) — Limpezirea cu bentonită — 100 grame bentonită/100 litri vin — Prepararea bentonitei: * 100 grame bentonită la 700 ml vin ușor încălzit, se amestecă bine cu telul și se lasă la hidratare de seara până dimineața Var. { * 75 gr. bentonită * 600 ml vin * = 675 } → 225 ml se pune la o damigeană de 25 de litri → 450 ml se pune la o damigeană de 50 de litri

METABISULFIT — teoretic se pune 100 ml de metabisulfit la 100 kg must — metabisulfitul se pune după ce mustul a stat din fiert, și apoi se barbotează bine, fără a fi tras de pe drojdie — în general, la o damigeană de: * 50 litri, umplută cam 45 litri, am pus circa 35-40 ml * 25 litri, umplută cam 21 litri, pun circa 16-19 litri metab. * 10 litri, — " — 8 — " — 7 ml metabisulfit — am 2 seringi de plastic: * 1 de 20 ml * 1 de 5 ml — după tratarea cu metabisulfit, nu se umblă la vin timp de 2 săptămâni. Pagina 3 — Creșterea gradelor vinului (adăugare zahăr la must) (d-l ing. Moisei) — m-am dus cu o mostră de must, a pus pe o lamelă a tahografului și mi-a spus că are 138 grame zahăr la litrul de must. În astare situație ar rezulta un vin de 8° (138 : 17 = 8°) — pentru a ridica gradele vinului viitor la 11°, trebuie să mai adaug 60 grame zahăr pe litru de must 138 gr. + 60 gr. = 198 gr. : 17 = 11,6° ⇒ la o damigeană de 45 litri de must ar trebui să adaug: 45 litri × 60 gr. zahăr = 2,7 kg zahăr (1 kg = 1000 grame) Zahărul se adaugă după fermentarea tumultoasă a mustului. Dacă nu are loc fermentarea tumultoasă, adaug zahărul la 3-4 zile de la punerea mustului în damigene. — în a II-a jumătate a lunii august — gustul se face defolierea viței (îndepărtarea mai multor frunze pentru a putea pătrunde soarele și pt a coace strugurii) — la o damigeană de 25 litri umplută cu 21 litri cu must: pun 21 × 0,060 = 1,26 ≈ 1,30 kg zahăr